



หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

3. ทบทวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะทางความคิด ในการจัดทำแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์ ประเมินผล รายงานผลการทดสอบคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ รวมถึงทวนสอบ ยืนยันการใช้ได้ของระบบ ติดตามและปรับปรุงวิธีการทำงาน ขั้นตอนการปฏิบัติงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ที่สอดคล้องกับกฎหมาย ระเบียบ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
			✓			

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)



N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
1. ทำแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	<p>1.1 ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ถูกแปลงเป็นค่าควบคุมผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างถูกต้อง และครบถ้วน</p> <p>1.2 แผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งถูกจัดทำอย่างถูกต้องและครบถ้วนทุกขั้นตอน</p> <p>1.3 ระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกจัดทำอย่างถูกต้องและครบถ้วนทุกขั้นตอน</p>	<p>- ความถูกต้องและครบถ้วนของค่าควบคุมผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้ในการสอบข้อเขียน</p> <p>- ความถูกต้องและครบถ้วนของแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้ในการสอบข้อเขียน</p> <p>- ความถูกต้องและครบถ้วนของระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้ในการสอบข้อเขียน</p>
2. วิเคราะห์และประเมินผลการทดสอบคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	<p>2.1 ผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกวิเคราะห์อย่างถูกต้อง</p> <p>2.2 ผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งถูกประเมินผลอย่างถูกต้องและตรงตามค่าควบคุม</p>	<p>- ความถูกต้องของการวิเคราะห์และการประเมินผลการทดสอบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้ในการสอบข้อเขียน</p>



สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>3. รายงานผลการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>3.1 รายงานผลการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งถูกจัดทำและประมวลผลอย่างถูกต้องและครบถ้วน</p> <p>3.2 รายงานผลการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งถูกนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้อง</p>	<p>- ความถูกต้องและครบถ้วนของรายงานผลการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้ในการสอบข้อเขียน</p> <p>- ความถูกต้องของการนำเสนอรายงานผลการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้ในการสอบข้อเขียน</p>
<p>4. ทวนสอบและยืนยันการใช้ได้ของระบบ การควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>4.1 ระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งถูกทวนสอบและยืนยันการใช้ได้ของระบบด้วยกระบวนการที่ถูกต้อง</p> <p>4.2 ระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการแก้ไขและปรับปรุงตามผลการทวนสอบ</p>	<p>- ความถูกต้องของกระบวนการทวนสอบและยืนยันการใช้ได้ของระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้ในการสอบข้อเขียน</p> <p>- ความสามารถในการแก้ไขและปรับปรุงระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ตามผลการทวนสอบระบบ โดยใช้ในการสอบข้อเขียน</p>



สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
5. ทบทวนและปรับปรุง วิธีการทำงาน (Procedure) และ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) ให้ สอดคล้องตามกฎหมาย ระเบียบ และแนวปฏิบัติ ที่เกี่ยวข้อง	5.1 วิธีการทำงาน และขั้นตอนการปฏิบัติงาน ได้รับการทบทวนตามรอบเวลาที่กำหนด 5.2 วิธีการทำงาน และขั้นตอนการปฏิบัติงาน ได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยตามกฎหมาย ระเบียบ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง	- ความถูกต้องและเหมาะสมของการ ทบทวนวิธีการทำงาน และขั้นตอนการ ปฏิบัติงาน โดยการใช้การสอบข้อเขียน - ความครบถ้วนและสมบูรณ์ของ วิธีการทำงาน และขั้นตอนการ ปฏิบัติงานหลังการปรับปรุงให้ทันสมัย โดยการใช้การสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP/ISO22000)
- คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- มีความรู้และทักษะการวิเคราะห์ทางสถิติ
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง
- มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์หรือเครื่องมือวัดคุณภาพในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด
แช่เย็นหรือแช่แข็ง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การสืบค้นข้อมูล
- การใช้คอมพิวเตอร์
- การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ



- การประเมินผลและนำเสนอ
- การทดสอบทางประสาทสัมผัส
- ทักษะการเรียนรู้
- ทักษะการแก้ปัญหา
- การวางแผนและการจัดลำดับงาน
- ทักษะการทำงานอย่างเป็นระบบ
- ทักษะการใช้และดูแลการใช้เครื่องมือทดสอบ
- การทำงานเป็นทีมและภาวะผู้นำ
- การตัดสินใจและการแก้ปัญหา

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- หลักการควบคุมและประกันคุณภาพ
- วิธีการทดสอบคุณลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ ประสาทสัมผัส และการประเมินอายุการเก็บรักษา
- การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ
- การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ
- กฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการทำงานของเครื่องมือทดสอบและวิธีการบำรุงรักษา
- แผนและวิธีการชักสิ่งตัวอย่าง
- หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร สำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เครื่องจักร อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก สำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร

- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยี การแปรรูปสัตว์น้ำ
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับ อนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ
- ใบรับรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักการปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาหาร (GMP) อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) การใช้เครื่องมือทดสอบ ระบบคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง เครื่องมือทดสอบและวิธีการทดสอบ สารเคมี ระบบควบคุมคุณภาพและบริหารคุณภาพ การสอบเทียบเครื่องมือวัด เป็นต้น
- ประวัติการฝึกอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่ กระบวนการประเมินสมรรถนะ

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการทำงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการแปลงข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์เป็นค่าควบคุม เพื่อจัดทำแผนและระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์และประเมินผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ และกระบวนการ การรายงาน ผลการควบคุมและประกันคุณภาพ การทวนสอบ ยืนยันการใช้ได้ และแก้ไขปรับปรุงตามผลการทวนสอบของระบบ



รวมทั้งการทบทวนวิธีการทำงาน และขั้นตอนการปฏิบัติงานให้ทันสมัยตามกฎหมาย ระเบียบ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. แผนการควบคุมและประกันคุณภาพ ประกอบด้วย
 - ขั้นตอนที่ต้องควบคุม
 - คุณลักษณะคุณภาพที่ควบคุมและช่วงค่าควบคุม
 - วิธีการทดสอบหรือตรวจสอบ
 - วิธีการแก้ไข หากมีการเบี่ยงเบนไปจากค่าที่กำหนด
 - ผู้รับผิดชอบ
2. ระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
 - ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WI)
 - แผนการสุ่มตัวอย่าง
 - แบบบันทึกการตรวจสอบทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัส
 - รายงานผลการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
 - รายงานการทวนสอบระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
 - รายงานการทดสอบความใช้ได้ของระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
 - รายงานการทบทวนระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
 - เอกสารการปฏิบัติการแก้ไข
3. กฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ประกอบด้วย
 - พ.ร.บ. อาหาร
 - พ.ร.บ. ประมง
 - พ.ร.บ. โรงงาน
 - FDA

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. มาตรฐานร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและทัศนคติของการออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุม และประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการสอบข้อเขียน

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20104

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ แก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

3. ทบทวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะทางความคิด ในการรวบรวม วิเคราะห์ปัญหา และกำหนดแนวทางการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาที่สอดคล้องกับปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง รวมถึงติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
			✓			

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)



9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
1. รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง จากช่องทางต่างๆ	1.1 ปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้ถูกรวบรวมจากช่องทางต่างๆอย่างครบถ้วน 1.2 รายละเอียดข้อมูลปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งถูกจำแนกอย่างถูกต้อง	- ความถูกต้องและครบถ้วนของช่องทางที่รับปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน - ความถูกต้องของรายละเอียดข้อมูลปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน
2. วิเคราะห์ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2.1 สาเหตุของปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการวิเคราะห์อย่างถูกต้อง 2.2 สาเหตุของปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการแยกแยะและประมวลผลถูกต้อง	- ความถูกต้องของสาเหตุของปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน
3. กำหนดแนวทางการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำ	3.1 แนวทางแก้ไขปัญหาในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งได้ถูกกำหนดอย่างถูกต้องและตรงประเด็น	- ความถูกต้องของการกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพในการผลิต



สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>3.2 แนวทางการปรับปรุงปัญหาในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้ถูกกำหนดอย่างเหมาะสม</p>	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน</p> <p>- ความเหมาะสมในการกำหนดแนวทางการปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน</p>
<p>4. ติดตามและประเมินผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>4.1 แผนการติดตามการแก้ปัญหาหรือปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกจัดทำอย่างถูกต้องและครบถ้วน</p> <p>4.2 รายละเอียดข้อมูลการแก้ปัญหาและปรับปรุงด้านคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกรวบรวมอย่างครบถ้วน</p> <p>4.3 แนวโน้มปัญหาด้านคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกประเมินอย่างถูกต้อง</p>	<p>- ความถูกต้องและครบถ้วนของแผนการติดตามการแก้ปัญหาหรือปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน</p> <p>- ความถูกต้องของรายละเอียดข้อมูลการแก้ปัญหาและปรับปรุงด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน</p> <p>- ความถูกต้องของการประเมินแนวโน้มปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน</p>
<p>5. รายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและ</p>	<p>5.1 รายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์</p>	<p>- ความถูกต้องและครบถ้วนของรายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและ</p>



สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	<p>สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกจัดทำและประมวลผลอย่างถูกต้อง และครบถ้วน</p> <p>5.2 รายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกนำเสนอต่อผู้บังคับบัญชาอย่างเหมาะสม</p>	<p>ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน</p> <p>- ความเหมาะสมของกระบวนการนำเสนอรายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งต่อผู้บังคับบัญชา</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP/ISO22000)
- คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- มีความรู้และทักษะการวิเคราะห์ทางสถิติ
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การสืบค้นข้อมูล
- การใช้คอมพิวเตอร์
- การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ
- การประเมินผลและนำเสนอ



- ทักษะการเรียนรู้
- ทักษะการแก้ปัญหา
- การวางแผนและการจัดลำดับงาน
- ทักษะการทำงานอย่างเป็นระบบ
- การทำงานเป็นทีมและภาวะผู้นำ
- การตัดสินใจและการแก้ปัญหา

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- หลักการควบคุมและประกันคุณภาพ
- การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ
- การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ
- กฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- แผนและวิธีการชักสิ่งตัวอย่าง
- เทคนิคและเครื่องมือสำหรับการวิเคราะห์และการแก้ปัญหา เช่น QC story, 7QC tools

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการประเมินความรู้โดยการสอบข้อเขียน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน



(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การแก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการรวบรวม จำแนกรายละเอียด วิเคราะห์สาเหตุ ระบุแนวทางการแก้ไขและปรับปรุง รวมทั้งติดตาม ประเมินผล และจัดทำรายงานที่เกี่ยวข้องกับปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง หมายถึง อ.อ้อม
2. ช่องทางที่ได้มาซึ่งปัญหาด้านคุณภาพ ประกอบด้วย
 - ผลการตรวจสอบ/ทดสอบ ของฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพ
 - ข้อร้องเรียนของลูกค้า
 - รายงานความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด
 - นโยบายของฝ่ายบริหาร
 - ข้อคิดเห็นของฝ่ายที่เกี่ยวข้อง
3. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับปัญหาและการแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพ
 - รายงานสรุปผลการแก้ปัญหาคุณภาพ
 - เอกสารการปฏิบัติการแก้ไข
 - เอกสารการปฏิบัติการป้องกัน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A



17. utschathkrmmrwm/klmuaawrwm (lam)

N/A

18. raylayeyidkrabwngkarnlawaawrwm (Assessment Description and Procedure)

pramwngphlthwngdwnkwmrw tdkwltkwtkntkdkwngkarnkaiwlprrwng pnyhwtdwnkwnphw nknrphltd
stwrnwmltdkntkstwrnwmltd kwnyhrwkwkng dbykrsobawwaww

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

- รหัสหน่วยสมรรถนะ 20105
- ชื่อหน่วยสมรรถนะ ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ทบทวนครั้งที่ -
- สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะทางความคิด ในการถ่ายทอดความรู้ และประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหารแก่พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
			✓			

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
1. ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	1.1 การฝึกอบรมพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้องและเหมาะสม 1.2 ความรู้ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกถ่ายทอดอย่างมีประสิทธิภาพ	- ความถูกต้องและเหมาะสมของ กำหนดการ เอกสารประกอบการอบรม สื่อการฝึกอบรม และวิธีการฝึกอบรม พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน - ประสิทธิภาพในการถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง



สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
		โดยใช้การสอบข้อเขียน และประวัติการเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้
2. ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	<p>2.1 รูปแบบการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกกำหนดอย่างสอดคล้องกับวิธีการถ่ายทอดความรู้</p> <p>2.2 เกณฑ์ในการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกกำหนดอย่างเหมาะสม</p>	<p>- ความสอดคล้องของรูปแบบการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลกับวิธีการถ่ายทอดความรู้ ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน</p> <p>- ความเหมาะสมของเกณฑ์ในการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP/ISO22000)
- คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- มีความรู้และทักษะการวิเคราะห์ทางสถิติ
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยหรือภาษาท้องถิ่น เป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ



- การใช้คอมพิวเตอร์และการเลือกใช้เครื่องมือเพื่อการนำเสนอ
- การนำเสนอ
- ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
- การทำงานเป็นทีมและภาวะผู้นำ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- กระบวนการสื่อสาร
- เทคโนโลยีการสื่อสารที่เกี่ยวข้อง
- รูปแบบการประเมินหรือวิธีการวัดผล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ประวัติการเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการประเมินความรู้โดยการสอบข้อเขียน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- พิจารณาหลักฐานประวัติการเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ประกอบการตัดสินใจในการประเมินทักษะ
- ผู้ประเมินต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้อย่างน้อย 2 ปี หรือเป็นผู้มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4 อย่างน้อย 1 ปี

(ง) วิธีการประเมิน



- การสอบข้อเขียน
- การประเมินประวัติการเป็นวิทยากร

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการฝึกอบรม และการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. รูปแบบการถ่ายทอดความรู้
 - การบรรยายในรูปแบบการอบรม (Training/Seminar)
 - การฝึกอบรมในขณะปฏิบัติงาน (On the Job Training)
 - การประชุมกลุ่มย่อย เช่น Morning talk, Group meeting
2. สื่อการฝึกอบรม
 - เอกสารนำเสนอ
 - วีดีโอสอนงาน
 - เอกสารที่เกี่ยวข้อง
3. รูปแบบการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลกับวิธีการการถ่ายทอดความรู้
 - การสังเกตในขณะที่สอน
 - การใช้แบบประเมินผลการอบรม
 - การทดสอบหลังการถ่ายทอดความรู้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. มาตรฐานร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)



ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและทัศนคติของการถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการสอบข้อเขียนและการพิจารณาหลักฐานประวัติการเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20106
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
3. ทบทวนครั้งที่ -
4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะทางความคิด ในการสืบค้น ตรวจสอบข้อมูล และดำเนินงานตาม เอกสารหรือข้อมูล พร้อมทั้งนำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นที่เกี่ยวกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้อย่างถูกต้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
			✓			

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
1. สืบค้นและตรวจสอบ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม และประกันคุณภาพการ ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	1.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกัน คุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกสืบค้นและตรวจสอบ อย่างถูกต้อง	- ความถูกต้องของการสืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบ ข้อเขียน



สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	1.2 ข้อมูลที่เกี่ยวกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการวิเคราะห์และสรุปผลสำหรับการนำไปใช้ได้อย่างถูกต้อง	- ความถูกต้องของการวิเคราะห์และสรุปผล ข้อมูลที่เกี่ยวกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน
2. ดำเนินงานตามเอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2.1 เอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการแปลความหมายและตีความอย่างถูกต้อง 2.2 การทำงานตามเอกสาร หรือคำสั่งในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งได้อย่างถูกต้อง 2.3 เอกสารในระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน	- ความถูกต้องของการแปลความหมายและการตีความเอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน - ความถูกต้องของการดำเนินงานตามเอกสาร หรือคำสั่งในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสาธิตการปฏิบัติงาน - ความถูกต้องของข้อมูลและความเป็นปัจจุบันของเอกสารในระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งโดยใช้การสอบข้อเขียน
3. นำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	3.1 ข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้องและชัดเจน	- ความถูกต้องและชัดเจนของการนำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือ



สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง	3.2 ข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยกระบวนการและวิธีการที่เหมาะสม	แช่แข็งต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยใช้การสอบข้อเขียน - ความเหมาะสมของกระบวนการและวิธีการนำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยใช้การสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยหรือภาษาท้องถิ่น เป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่เกี่ยวข้องได้
- มีความรู้และทักษะในกระบวนการสื่อสาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- สื่อสารกับสมาชิกในทีมอย่างมืออาชีพ
- กรอกและบันทึกเอกสารได้อย่างสมบูรณ์
- การปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลที่เหมาะสม
- ใช้เทคโนโลยีสำหรับการสื่อสารที่หลากหลาย
- ใช้วิธีการสื่อสารที่เหมาะสมตรงตามกลุ่มเป้าหมาย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- กระบวนการสื่อสาร
- เทคโนโลยีการสื่อสารที่เกี่ยวข้อง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการประเมินความรู้โดยการสอบข้อเขียนและการสาธิตการปฏิบัติงาน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียนและการสาธิตการปฏิบัติงาน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- ผู้ประเมินต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้อย่างน้อย 2 ปี หรือเป็นผู้มีคุณวุฒิวินิจฉัย สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4 อย่างน้อย 1 ปี

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสาธิตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การสื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการสืบค้น ตรวจสอบ วิเคราะห์และสรุปผล รวมถึงการแปลความหมาย การตีความ เอกสารหรือคำสั่ง และการปรับปรุงเอกสารในระบบให้เป็นปัจจุบัน พร้อมทั้งให้ข้อมูลและข้อคิดเห็นได้อย่างถูกต้องด้วยกระบวนการและวิธีการที่เหมาะสม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. แหล่งข้อมูล
 - ฐานข้อมูล



-
- website
 - รายงานหรือข้อกำหนด
 - หน่วยงานภาครัฐและเอกชน
2. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพ
- วิธีการทำงาน (Procedure)
 - ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction)
 - ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์และกระบวนการ
 - มาตรฐานการทดสอบที่เกี่ยวข้องกับการทดสอบวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และกระบวนการผลิต เช่น AOAC BAM ASTM ISO เป็นต้น
 - มาตรฐานสินค้า
 - ประกาศจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
3. ผู้ที่เกี่ยวข้อง
- ผู้บังคับบัญชา
 - แผนกหรือฝ่ายที่เกี่ยวข้องตามโครงสร้างองค์กร
 - ลูกค้า
4. เครื่องมือสื่อสาร
- โทรศัพท์
 - โทรสาร
 - เครื่องรับส่งวิทยุมือถือ
 - บันทึกข้อความ
 - อีเมลล์
 - Line
5. กระบวนการสื่อสาร
- ผู้ส่งสาร
 - ผู้รับสาร
16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)
- N/A
17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)
- N/A



18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและทัศนคติของการสื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการสอบข้อเขียน และ/หรือการสาธิตการปฏิบัติงาน

ร่าง